

Governador Romeu Zema anuncia inclusão de novos municípios como produtores de queijo Cabacinha no Vale do Jequitinhonha

Medida vai trazer benefícios para famílias produtoras desse queijo artesanal, feito há décadas na região 10 de Setembro de 2021 , 16:43

Atualizado em 14 de Setembro de 2021 , 10:40



O governador Romeu Zema anunciou, nesta sexta-feira (10/9), a inclusão de quatro novos municípios - Divisópolis, Ponto dos Volantes, Joáima e Jequitinhonha - como produtores do tradicional queijo artesanal Cabacinha. A notícia foi repassada pelo governador a produtores de queijo da região do Vale do Jequitinhonha durante reunião no município de Pedra Azul.

A portaria do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) de nº 2.087 com o reconhecimento foi publicada no [Diário Oficial](#) na última quarta-feira (8/9). Zema ressaltou o empenho de seu governo em reconhecer e valorizar os produtos mineiros.

“Os produtores do queijo Cabacinha, produto típico aqui do Vale do Jequitinhonha, sempre tiveram que trabalhar na informalidade para poder vender um produto tão bom, que já ganhou prêmios inclusive no exterior. O nosso governo, através da [Emater-MG](#) e do IMA, tem procurado dar total apoio para que esse produto venha não só a ser regularizado como valorizado também”, afirmou o governador.

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) participa da caracterização de todo o processo de fabricação, caracterização físico-química, microbiológica, sensorial e física do Queijo Cabacinha.

Zema ressaltou ainda que o reconhecimento dos quatro novos municípios como produtores do queijo artesanal Cabacinha trará muitos benefícios para a região. Ao serem contempladas, estas famílias poderão agregar valor ao seu produto, já que está comprovado o poder do comércio dessa iguaria, que possui notoriedade em Minas Gerais assim como outros produtos típicos, como o café e a cachaça, mundialmente reconhecidos e premiados.

“Estamos trabalhando nesse sentido, com o café já avançamos muito. Precisamos deixar esses produtores trabalharem de forma regular e venderem esse produto para o mundo inteiro. Queremos explorar esse grande potencial que o estado tem na produção de café, de queijo. No Sul do estado, temos vinho, azeite. Temos a cachaça em Salinas, no Norte de Minas, e muitos outros produtos. Queremos que aquilo que Minas produza seja reconhecido como produto de qualidade”, finalizou o governador.

Valorização

Estudo técnico produzido pela Emater-MG comprovou que as quatro cidades têm produtores com tradição na produção do queijo Cabacinha. Com a publicação da portaria, os novos municípios poderão se juntar a Pedra Azul, Medina, Cachoeira do Pajeú, Comercinho e Itaobim, que já tinham recebido a identificação de região produtora por meio de portaria do IMA em 2014.

José Alves dos Santos, produtor do Cabacinha em Joáima, está esperançoso com a regularização. Seu produto já foi premiado em outros estados, mas ainda não havia o reconhecimento do queijo que produz dentro de Minas Gerais.

“Não posso participar dos concursos em Minas Gerais porque o queijo Cabacinha não é regulamentado. Então, hoje temos a alegria de ter Joáima inserida como região produtora. Já são mais de dez anos de espera pela regularização. O governador tem a percepção da importância disto para o Vale do Jequitinhonha. Temos a tradição, a história, então conseguir a regularização é um sonho e acreditamos que agora vai acontecer”, afirmou o produtor.

Já o pequeno produtor José Valério ressaltou que a legalização do produto irá garantir mais dignidade aos fabricantes do queijo Cabacinha.

“O queijo cabacinha remete à cultura e a tradição de uma região. A legalização deste queijo possibilitará uma melhor sustentação familiar de quem trabalha com este produto, mais dignidade, pois vamos produzir e comercializar com mais tranquilidade”, disse.

História

Na literatura científica, existe o relato de que o queijo possui alguma similaridade com um queijo artesanal italiano, o chamado Caccio Cavallo. Entretanto, sua origem no Vale do Jequitinhonha conta com duas versões diferentes.

O estudo técnico elaborado pela Emater-MG apresenta duas versões, que podem coexistir. A primeira delas remete à produção do queijo em 1944, na fazenda Argentina, onde seria um possível primeiro relato de produção do queijo Cabacinha na região.

A outra versão, que também é contemplado no estudo, trata de um produtor que fez, em 1949, um curso técnico no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), órgão vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), localizado em Juiz de Fora. Ele retornou ao Vale do Jequitinhonha e, em 1952, tem-se o primeiro relato da produção do tradicional queijo em um laticínio em que esse produtor trabalhava.

Em Pedra Azul, o governador ainda visitou a central de monitoramento da prefeitura. Com 11 câmeras, é realizado o trabalho de segurança no município e em dois distritos, em parceria com as polícias [Militar](#) e [Civil](#). O trabalho é um dos pioneiros na região. Zema também visitou o Mercado Municipal e conversou com produtores e comerciantes locais.

Com informações da Agência Minas

Foto: Gil Leonardi/Imprensa MG

Siga a Secretaria de Agricultura nas redes sociais: [Instagram](#) - [Youtube](#) - [Twitter](#) - [Facebook](#)

Acompanhe as notícias do Estado pela [Agência Minas](#)

[Enviar para impressão](#)